

NOMBRE DEL PRODUCTO **OLEORRESINA CEBOLLA**
CLAVE DEL PRODUCTO **EC 0003**

ESPECIFICACIONES

DESCRIPCION

Producto obtenido de la interacción de aceite de cebolla y lecitina. Soluble en aceites, parcialmente soluble en alcohol e insoluble en agua.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

APARIENCIA	Líquido viscoso.
COLOR	Café claro a café oscuro.
OLOR Y SABOR	Característicos a cebolla.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

DENSIDAD 20°C (g/mL)	Mínimo 0.900
GRADOS BRIX 20°C	75.00° – 85.00°

APLICACIONES

Agente saborizante que se utiliza ampliamente en aderezos, salsas, productos cárnicos, consomés, sopas deshidratadas, productos enlatados, etc. Se emplea en una dosificación sugerida de 5.00 g/kg. La dosificación varía dependiendo del tipo de producto y de la intensidad de sabor deseada en el producto final. Producto no directo para consumo (NRTE).

ALMACENAJE

Almacenar en su envase original, cerrado herméticamente, en un lugar fresco, seco, protegido del polvo, la luz directa y fuentes de calor.

EMPAQUE

Envases de aluminio de 1L. Cada envase deberá contener identificación del producto, número de lote, peso neto, fecha de producción y fecha de caducidad.

VIDA DE ANAQUEL

En condiciones adecuadas de almacenaje el producto se mantiene en buen estado durante dos años. Agitar antes de usar.

ALÉRGENOS

Este producto contiene lecitina de soya

DEPARTAMENTO INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO
FECHA ACTUALIZACIÓN: 14 JULIO 2022 ING. SEBASTIAN GAYTAN MOTA
FECHA VIGENCIA: 14 JULIO 2024
REVISÓ: IBQ. JESUS EMANUEL BARRERA RICO
AUTORIZÓ: DR. ENRIQUE PIÑEYRO VEGA.